KD91403E
KD91404E
KD92903E

EN WARMING DRAWER USER MANUAL 2
DE WÄRMESCHUBLADE GEBRAUCHSANWEISUNG 15

CH AT DE IR GB

AEG
perfekt in form und funktion

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

Contents

4 Installation instructions
6 Safety Instructions
8 Appliance Description
9 Use
12 Load capacity
13 Cleaning and Maintenance
14 What should I do if the crockery warmer doesn't work?
28 Installation

The following symbols are used in this user manual:

Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

General information and tips.

Environmental information.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and take out all the accessories and remove the packing material.

⚠ **Attention!** The front surface of the crockery heater may be wrapped in a protective film. Before using the crockery warmer for the first time, remove this film carefully.

Make sure that the crockery warmer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

⚠ **Attention:** the power socket should be easily accessible after the crockery warmer has been installed.

The crockery warmer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the crockery warmer will work correctly.

Installation

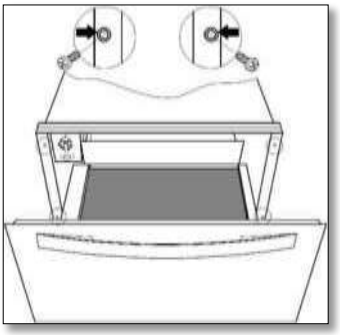
To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build-in the appliance which is combined with the crockery warmer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet.** Proceed as follows:

1. Place the crockery warmer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the crockery warmer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
3. Open the drawer and fix the crockery warmer to the sides of the unit using the provided screws.



Electrical Connection

Electrical installation must be performed by an electrician qualified in accordance with the legislation in force.
Before connecting the crockery warmer to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches that which is shown on the rating plate located in the heating block inside.
The electric connection is made via an omnipolar switch, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the crockery warmer.
If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

⚠ **WARNING: THE CROCKERY WARMER MUST BE EARTHED.**
If the flexible supply cable fitted to the crockery warmer ever needs to be changed, it should be replaced by an official After Sales Service, because it requires special tools.
The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ **Warning!** Before connecting the appliance compare the power data (voltage and frequency) indicated on the characteristics plate with those of the power supply in question. If these data do not match there may be problems. In case of doubt, contact an electrician.

⚠ **Warning!** If the electrical wire plug is removed, the appliance must be installed and connected by a technician. Contact a qualified electrician who knows and respects current safety standards. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from fitting or connecting errors.

⚠ **Warning!** The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is earthed. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from the absence of or defects in the installation's protection system (e.g. electrical shock).

⚠ **Warning!** Only use the appliance once it has been fitted into its built-in position. Only in this manner can it be guaranteed that users cannot access the electrical components.

⚠ **Warning!** Never open up the appliance's frame. Possible contacts with electrical conducting parts or changes to electrical or mechanical components may represent a danger to users' safety and prejudice the correct working of the appliance.

⚠ **Warning!** Repairs and maintenance, especially of parts carrying electrical current, must only be done by technicians authorised by the manufacturer. The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage caused to people, animals or property as a result of repairs and maintenance carried out by non-authorised personnel.

⚠ **Warning!** Repairs undertaken during the guarantee period must only be done by technicians authorised by the manufacturer. If this is not the case then any damage resulting from the repair in question is excluded from the guarantee.

⚠ **Warning!** The appliance must be disconnected from the electrical current when installation and repair work is being done. To disconnect the appliance from the current, one of the following conditions must apply:

- The switchboard fuses / circuit breakers must be disconnected.
- The plug should be removed from the socket. To remove the plug from the socket do not pull on the electric cable but rather pull out the plug itself directly.

Precautions during use

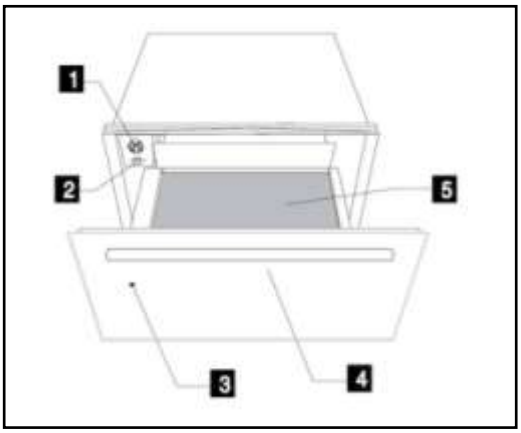
- This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.
- Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time. In this way you will avoid the risk of injuring yourself or damaging the appliance.
- The crockery warmer is solely for domestic use!
- The manufacturer does not accept responsibility for breakdowns or faults arising from improper or erroneous use of the appliance.
- Depending on the temperature selected and the operating time, the temperature inside the appliance may reach 80 ºC. To take crockery out of the crockery warmer protect your hands by using oven gloves or an oven cloth.
- Take special care with children and do not allow them to play close to the appliance. If the appliance is inadvertently switched on it will heat up and may cause serious burns.
- Children should only be allowed to use the appliance without direct adult supervision if they have been given instructions on how to use the appliance safely and how to identify dangerous situations that may arise if the appliance is used in an improper manner.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. Fire danger.
- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning devices. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance's surface and components in the long term.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that the appliance is not a danger if, for example, children use it for playing.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.

APPLIANCE DESCRIPTION

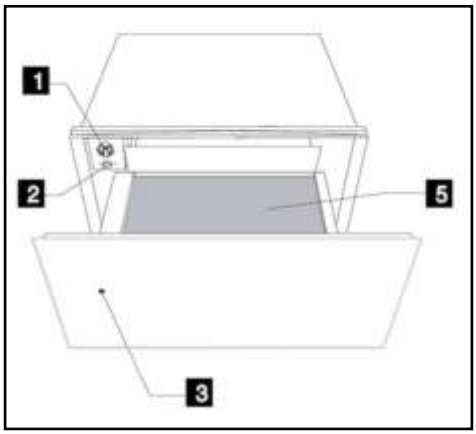
Main Components

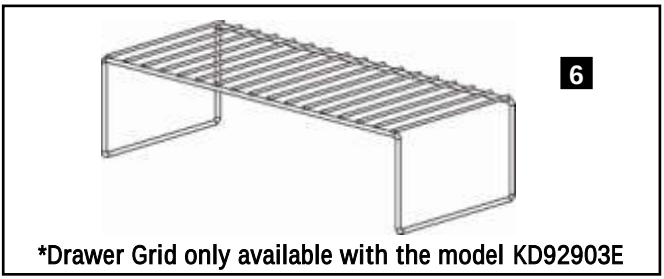
1. Function selector
2. On/Off switch
3. Control Lamp
4. Handle
5. Anti-Slip mat
6. Drawer Grid *

KD91403E / KD92903E



KD91404E





*Drawer Grid only available with the model KD92903E

How the crockery warmer works

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.
The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.
The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly.
A metal grille protects both the heating element and the fan.
The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around when the drawer is opened and closed.

USE

Before using for the first time

Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section "Cleaning and Maintenance".

Then heat the crockery warmer for at least 2 hours. For this, turn the temperature control to the maximum position (see section 'Selecting temperature").

Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.

The appliance's parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

Control Panel

The control panel has a function and the on/off switch. The control panel is only visible when the drawer is open.

Using the crockery warmer

To use the crockery warmer, proceed as follows:

- Put the crockery in the drawer.
- Select the function you want by turning the thermostat control to the desired position.
- Switch on the appliance by pressing the switch, which will light up.
- Close the drawer.

Be careful not to use too much force when closing the drawer since it may open up again. Before taking out the warm crockery you must switch off the crockery warmer by pressing the switch again.

Selecting function

By turning the thermostat control you can select temperatures between 30 and 80 °C.
Do not force the thermostat control to the left of the "0" position or to the right of **the maximum position since this may damage the appliance.**
As soon as the temperature selected is reached, the heating is turned off. When the temperature drops to a value below that selected, the heating is turned back on.
The temperature scale is not marked with absolute temperatures in ºC but instead has symbols which correspond to the optimum temperatures for groups of crockery:

Symbol	ºC	Function
	30ºC	Defrosting
	40ºC- 50ºC	Proving dough Cups / glasses warming
	60ºC- 70ºC	Crockery warming Keep food warm
	80ºC	Low temperature cooking Food Warming

Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery;
- Load quantity;
- How the crockery is arranged;
- Temperature setting.

It is therefore not possible to give any precise heating times.
As you use the crockery warmer more and more you will learn the best settings for your crockery.
However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting and for uniform heating of the crockery:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 12 people	40 – 45

Suggestions for the function Keep Food Warm and Food Warming:

Preheat the Warming Drawer 15 minutes to ensure the interior space has the required temperature.

Low temperature cooking 80° C

With the low temperature cooking meat can be gently prepared at low temperatures over a longer period of cooking time. The cooking time is dependent on the piece of meat's size. Use dishes made of glass, china or ceramics.

Preparation:

- Preheat the device with the dishes at 80°C for 10 minutes.
- Sear the meat in a pan using fat and place it into the heat drawer on the preheated dishes. Keep the setting at 80° C.

Table: Low Temperature Cooking (Reference Values)

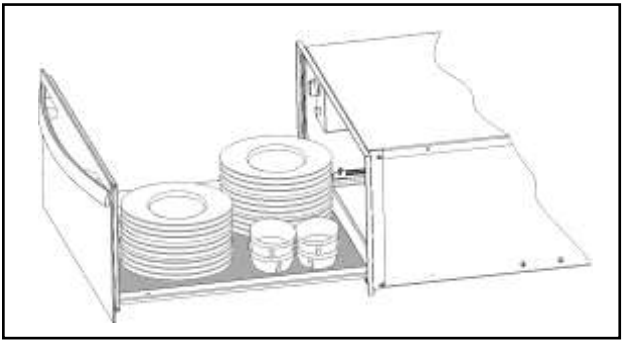
Application	Quantity	Roast gently on the cooking plate	Cooking times
Beef			
Completely rare	1kg	on all sides, on each 2min.	1hr
Rare	1kg	on all sides, on each 3min	1.25hrs
Medium	1kg	on all sides, on each 3min	1.75 hrs
Well-done	1kg	on all sides, on each 3min	2.25hrs – 2.5hrs.
Roast beef in one piece	1kg	on all sides, on each 3min	3 hrs rare 4.5 hrs medium
Veal			
Filet, whole	1kg	on all sides, on each 2min.	1.75 – 2hrs.
Loin, in one piece	1kg	on all 4 sides, on each 3min.	2 – 2.5hrs.
Roast, vat	1kg	on all sides, on each 3min.	2 – 2.5hrs.
Roast, shoulder	1kg	on all sides, on each 3min.	2.5hrs.
Porc			
Filet, whole	500-600 g	on all sides, on each 2min.	1.5hrs
Loin	600 -1000g	all around 10-15min.	2 - 3hrs
Lamb			
Gigot with haunch	2kg	on all sides, on each 4min.	3 – 4hrs
Gigot steak of the haunch	2kg	on all sides, on each 2min	0.75-1hr
Filet	400g	on all sides, on each 2min	1 – 1.25hrs.

If you wish to keep the cooked meat warm, put the setting back to 60° C. We recommend not to use the warming function for more than 1hr.

LOAD CAPACITY

Load capacity depends on the size of the crockery items:

KD 91403 E / KD 91404 E	KD 92903 E
6 persons servings	12 persons servings
6 x 24cm Dinner Plates	12 x 24cm Dinner Plates
6 x 10cm Soup Bowls	12 x 10cm Soup Bowls
1 x 19cm Serving Dish	1 x 19cm Serving Dish
1 x 17cm Serving Dish	1 x 17cm Serving Dish
1 x 32cm Meat Plates	2 x 32cm Meat Plates
or	or
20 dishes with ∅ 28 cm	40 dishes with ∅ 28 cm
or	or
80 espresso coffee cups	160 espresso coffee cups
or	or
40 tea cups	80 tea cups
or	or
…	…



CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

Warning! Cleaning must be done with the crockery warmer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the crockery warmer power supply circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Appliance front and control panel

The crockery warmer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

For stainless steel fronted crockery warmers, special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.

On aluminium fronted crockery warmers use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

Interior of the crockery warmer

Clean the inside of the crockery warmer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Avoid water entering through the air circulation opening.

Only use the crockery warmer again when it is completely dry.

Mat with non-slip surface

The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.

The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid. Dry thoroughly.

The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

WHAT SHOULD I DO IF THE CROCKERY WARMER DOESN'T WORK?

⚠ **WARNING!** Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.
Before contacting Technical Assistance, check on the following:

- The crockery doesn't heat up enough. Check whether:
  - The appliance has been switched on.
  - The appropriate temperature has been selected.
  - The air circulation orifices are covered by the crockery.
  - The crockery was left to heat up for sufficient time.
- **Heating time depends on several factors, such as, for example:**
  - Crockery material type and thickness.
  - Quantity of crockery.
  - How the crockery is arranged.
- The crockery doesn't heat up at all. Check whether:
  - You can hear the noise of a fan. If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.
  - The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.
- **The crockery is heating up too much:**
  - The temperature selector is broken.
- **The on/off switch does not light up:**
  - The switch's pilot light has blown.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter:
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALTSVERZEICHNIS

17 Installationsanleitung
19 Sicherheitshinweise
21 Gerätebeschreibung
22 Bedienung
25 Fassungsvermögen
26 Reinigung und Pflege
27 Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?
28 Einbau

Die folgenden Symbole werden in diesem Handbuch verwendet:

Wichtige Informationen für ihre persönliche Sicherheit wie auch Informationen darüber wie das Gerät benutzt werden soll um es nicht zu beschädigen.

Allgemeine Informationen und Tipps.

Informationen über Umwelt.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

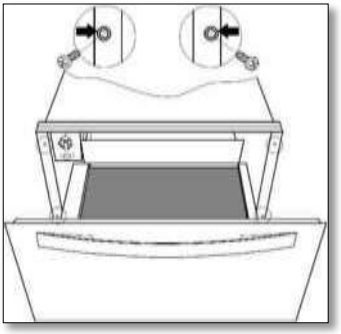
⚠ **Achtung!** Die Vorderseite der Schublade kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes Ofens vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.
Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

⚠ **Achten Sie** darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist, ausserhalb der Gerätenische.
Der Geschirrwärmer darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegeben Geräten eingebaut werden. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

Einbau

Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.
Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung.
Die wichtigen Masse für den Einbau werden in "mm" **auf den letzten Seiten** dargestellt.
Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.
3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



Elektroanschluss

Der Elektroanschluss muss von einem qualifizierten Techniker gemäß der geltenden Gesetzgebung durchgeführt werden.
Vor Anschluss der Wärmeschublade an das Hauptnetz muss sichergestellt werden, dass Spannung und Frequenz des Hauptnetzes den Angaben des Typenschilds entsprechen. Dieses befindet sich im Innern des Heizblocks.
Der Elektroanschluss erfolgt über einen allpoligen Schalter, der für die entsprechende Stromstärke geeignet ist. Dieser Schalter sollte einen Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten aufweisen, sodass eine Unterbrechung im Notfall bzw. bei einer Reinigung der Wärmeschublade möglich ist. Falls für den Elektroanschluss ein Stecker verwendet wird, so muss nach der
Installation der Zugriff auf diesen Stecker gewährleistet sein.
Der Anschluss muss mit einer angemessenen Erdung gemäß dem geltenden Vorschriften ausgestattet sein.

⚠ **ACHTUNG: DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS GEERDET SEIN.**
Das Auswechseln des biegsamen Stromkabels an der Wärmeschublade sollte nur von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter vorgenommen werden, da hierfür besonderes Werkzeug erforderlich ist.
Der Hersteller und der Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen infolge der Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung zugefügt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ **Achtung!** Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.

⚠ **Achtung!** Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

⚠ **Achtung!** Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

⚠ **Achtung!** Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.
Achtung! Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.

⚠ **Achtung!** Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

⚠ **Achtung!** Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

⚠ **Achtung!** Bei Installations- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Netz getrennt sein. Das Gerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

- die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
- die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist. Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

⚠ **Vorsichtsmaßnahme während Benutzung**

- Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.
- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person. Kinder müssen Überwacht werden um sicher zu stellen, dass Sie nicht mit dem Gerät Spielen.
- Das Gerät kann im Innenraum je nach gewählter Temperatur und Benutzungsdauer bis zu ca. 80 °C heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen des erwärmten Geschirrs bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Beachten Sie, dass Kinderhaut erheblich empfindlicher auf hohe Temperaturen reagiert. Hindern Sie daher Kinder daran, mit dem Gerät zu spielen. Bei versehentlichem Einschalten erwärmt sich das Gerät, und es kann zu Verbrennungen kommen.
- Kinder dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht benutzen, wenn Ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher bedienen können.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25kg.
- Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände im Gerät auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.
- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.
- Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.
- Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- ⚠ **Warnung!** Zugängliche Teile können während der Benutzung heiß werden. Kinder fernhalten.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Hauptkomponenten

1 Funktionswähler

2 EIN-/AUS-Schalter

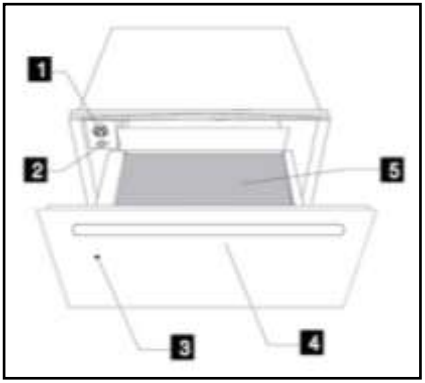
3 Kontrolllampe

4 Griff

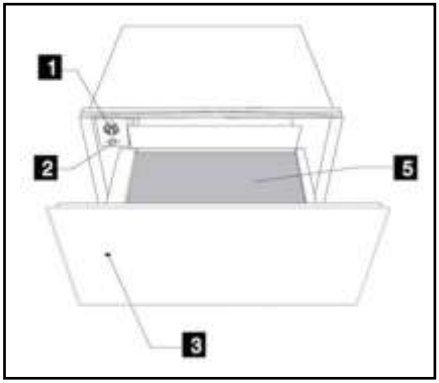
5 Antirutschauflage

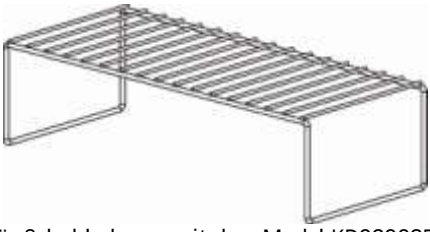
6 Rost für Schublade

KD91403E / KD92903E



KD91404E





*Rost für Schublade nur mit dem Model KD92903E erhältlich

Bedienprinzip

Dieses Gerät verfügt über ein Heißluftsystem. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Heizkörpers optimal in der Schublade.

Das Thermostat ermöglicht die Bestimmung und Überwachung der gewünschten Geschirrtemperatur.

Durch die entstehende Luftzirkulation wird das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse.

Der Boden der Geschirrschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:
Wischen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocken Sie es anschließend, entsprechend die Hinweise „Reinigung und Pflege".
Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturknebel auf Maximum (siehe Kapitel "Temperatur wählen").
Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche.
Die Bauteile sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Bedienelemente

Die Bedienelemente bestehen aus dem Funktionswähler und dem Ein-/Aus- Schalter. Sie sind nur sichtbar, wenn die Geschirrschublade geöffnet ist.

Bedienprinzip

Um die Wärmeschublade zu verwenden verfahren wie folgt:

- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Um die Funktion zu wählen, bitte drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Position.
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des EIN-/AUS-Schalters ein. Der Schalter leuchtet auf.
- Schließen Sie die Schublade.

Beachten Sie, dass sich die Schublade wieder öffnen kann, wenn sie mit übermäßigem Schwung geschlossen wird. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das erwärmte Geschirr entnehmen.

Funktion wählen

Der Funktionswähler ermöglicht die stufenlose Einstellung der Temperatur zwischen ca. 30 und 80 °C.

Den Funktionswähler nur linksherum bis zur Position "0"drehen oder nach rechts **bis zum Anschlag, den sonst wird der Wähler zerstört.**

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung ab. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Heizung wieder ein.

Auf der Temperaturskala sind keine absoluten Temperaturwerte in °C markiert, sondern Symbole, die die optimale Temperatur für die jeweilige Geschirrgruppe darstellen:

Symbol	°C	Funktion
	30°C	Antauen
	40°C- 50°C	Teig gehen lassen Tassen/Gläser vorwärmen
	60°C- 70°C	Geschirr vorwärmen
	80°C	Speisen warm halten Speisen Erhitzen

Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

Bei der Einstellung auf der Position und um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen können folgende Werte als Anhaltspunkte genannt werden:

Fassungsvermögen	Zeit (min)
Geschirr für 6 Personnen	30 – 35
Geschirr für 12 Personnen	40 – 45

Vorschlähe für die Funktion Speisen warmhalten:

Heizen Sie das Gerät grundsätzlich 15 Minuten vor, um sicherzustellen, dass im Innenraum die erfoderliche Temperatur vorliegt.

Niedertemperaturgaren 80°C

Beim Niedertemperaturgaren lässt sich Fleisch bei niedrigen Temperaturen schonend über eine längere Garzeit zubereiten.
Die Gardauer ist abhängig von der Grösse des Fleischstückes.
Verwenden Sie Geschirr aus Glass,Porzelan oder Cheramik

Zubereitung:

- Heizen Sie das Gerät mit dem Geschirr bei 80°C für 10 Minuten vor.
- Das Fleisch in einer Pfanne mit Fett scharf anbraten und auf dem vorgewärmten Geschirr in die Wärmeschublade stellen. Einstellung bleibt bei 80°C.

Tabelle: Niedertemperaturen (Referenzwerte)

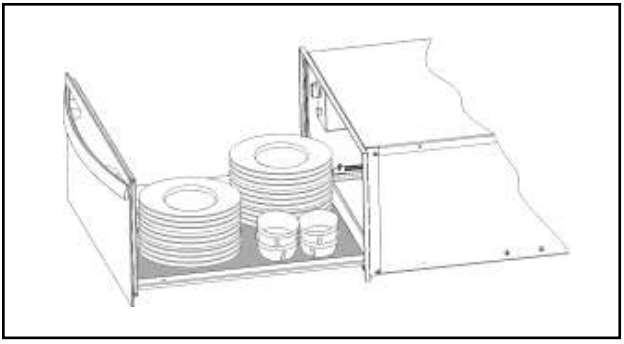
Anwendung	Menge	Anbraten auf der Kochstelle	Garzeiten
Rind			
Ganzbleu	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 Std.
Nicht ganz durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1 ¼ Std
À point	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1 ¾ Std
durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 ¼ - 2 ½ Std
Roastbeef am Stück	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	3 Std blutig 4.5 Std. rosa
Kalb			
Filet, ganz	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 ¾ - 2 Std
Karree am Stück	1kg	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 ¼ - 2 ½ Std
Braten, Stotxen	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 - 2 ½ Std
Braten Schulter	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 ½ Std.
Schwein			
Filet, ganz	500-600 g	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 ½ Std.
Karree am Stück	600 -1000g	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 –2 ½ Std
Lamm		Rundherum 10-15 min	2–3 Std
Gigot mit Keule	2kg		
Gigotsteak aus Keule	2kg	Auf allen Seiten je 4 Min.	3-4 Std.
RückenfiletFilet	400g	Auf beiden Seiten je 2 Min.	¾ - 1 Std

Wenn Sie das gegarte Fleisch warm halten wollen, stellen Sie auf Einstellung 60°C zurück. Wir empfehlen nicht länger als 1 Std Warmzuhalten.

FASSUNGSVERMÖGEN

Das Fassungsvermögen hängt von der Größe der Geschirrstücke ab:

KD 91403 E / KD 91404 E	KD 92903 E
Geschirr für 6 Personnen	Geschirr für 12 Personnen
6 x 24 cm flache Teller	12 x 24 cm flache Teller
6 x 10 cm Suppenteller	12 x 10 cm Suppenteller
1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller
1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller
1 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller
oder	oder
20 Teller mit ∅ 28 cm	40 Teller mit ∅ 28 cm
oder	oder
80 Espressotassen	160 Espressotassen
oder	oder
40 Teetassen	80 Teetassen
oder	oder
…	…



REINIGUNG UND PFLEGE

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.
Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Stirnseite und Bedienblende

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.
Für Wärmeschubladen mit Edelstahlvorderseite können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.
Benutzen Sie bei Wärmeschubladen mit einer Aluminiumvorderseite ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Innenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab. Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher. Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

Antirutschauflage

Die Antirutschauflage kann zur Reinigung des Schubladenbodens herausgenommen werden.
Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab. Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

WAS IST IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG ZU TUN?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

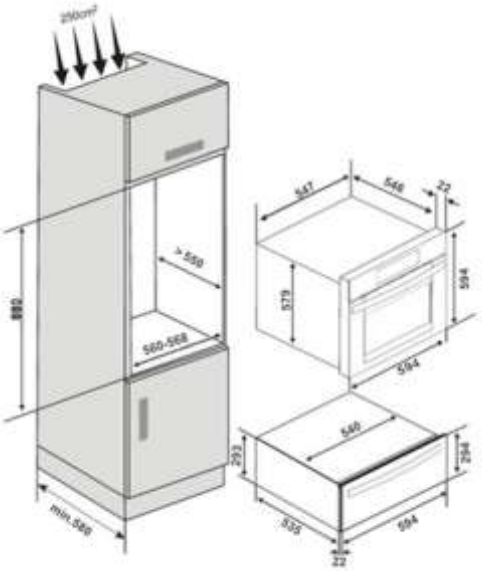
- **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend?** Prüfen Sie, ob:
  - das Gerät eingeschaltet ist.
  - die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
  - Sie die Austrittsöffnungen durch große Platten oder Schüsseln verdeckt haben.
  - Sie das Geschirr lange genug erwärmt haben.
- **Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:**
  - Material und Dicke des Geschirrs
  - Beladungsmenge
  - Beladungsanordnung
  - Temperatureinstellung
- **Das Geschirr erwärmt nicht?** Prüfen Sie, ob:
  - Sie ein Gebläsegeräusch hören.

Falls das Gebläse läuft, ist der Heizkörper defekt. Falls das Gebläse nicht läuft ist das Gebläse defekt.

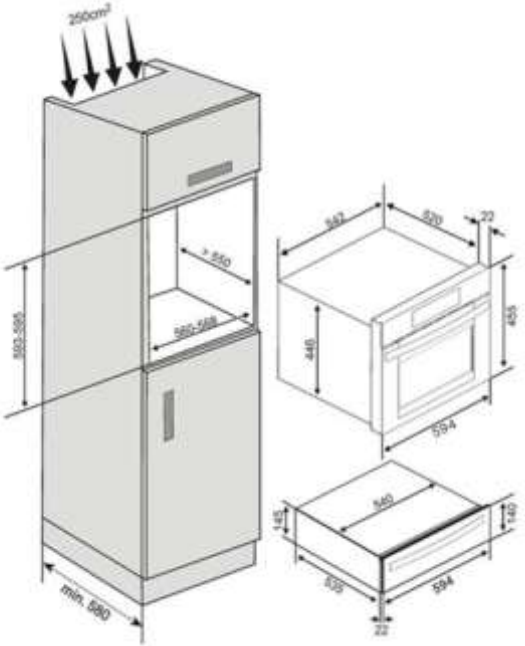
  - die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.
- **Temperatur lässt sich nicht mehr regeln.**
  - Der Temperaturregler ist defekt.
- **Beim Einschalten des Gerätes leuchtet der Ein-/Aus-Schalter nicht?**
  - Die Kontrolllampe des Schalters ist defekt.

INSTALLATION/ EINBAU

KD 92903 E



KD 91403 E / KD 91404 E



BEWARE! If the door of the oven, when opening interferes with the drawer´s frame, it is necessary to insert some spacers for a maximal total height of 5mm".

ACHTUNG! Wenn die Tür des Backofens beim Öffnen der Schublade mit dem Rahmen der Schublade stösst, bitte legen Sie einige Abstandshalter für eine Gesamthöhe von max 5 mm.

www.aeg-electrolux.com/shop

943306

CE

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

Contents

4 Installation instructions
6 Safety Instructions
8 Appliance Description
9 Use
12 Load capacity
13 Cleaning and Maintenance
14 What should I do if the crockery warmer doesn't work?
28 Installation

The following symbols are used in this user manual:

Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

General information and tips.

Environmental information.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.
Open the drawer and take out all the accessories and remove the packing material.

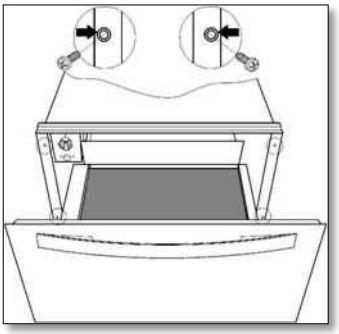
⚠ **Attention!** The front surface of the crockery heater may be wrapped in a protective film. Before using the crockery warmer for the first time, remove this film carefully.
Make sure that the crockery warmer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

⚠ **Attention:** the power socket should be easily accessible after the crockery warmer has been installed.
The crockery warmer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the crockery warmer will work correctly.

Installation

To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.
The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.
To build-in the appliance which is combined with the crockery warmer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.
The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet.** Proceed as follows:

1. Place the crockery warmer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the crockery warmer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
3. Open the drawer and fix the crockery warmer to the sides of the unit using the provided screws.



Electrical Connection

Electrical installation must be performed by an electrician qualified in accordance with the legislation in force.
Before connecting the crockery warmer to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches that which is shown on the rating plate located in the heating block inside.
The electric connection is made via an omnipolar switch, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the crockery warmer.
If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

⚠ **WARNING: THE CROCKERY WARMER MUST BE EARTHED.**
If the flexible supply cable fitted to the crockery warmer ever needs to be changed, it should be replaced by an official After Sales Service, because it requires special tools.
The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ **Warning!** Before connecting the appliance compare the power data (voltage and frequency) indicated on the characteristics plate with those of the power supply in question. If these data do not match there may be problems. In case of doubt, contact an electrician.

⚠ **Warning!** If the electrical wire plug is removed, the appliance must be installed and connected by a technician. Contact a qualified electrician who knows and respects current safety standards. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from fitting or connecting errors.

⚠ **Warning!** The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is earthed. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from the absence of or defects in the installation's protection system (e.g. electrical shock).

⚠ **Warning!** Only use the appliance once it has been fitted into its built-in position. Only in this manner can it be guaranteed that users cannot access the electrical components.

⚠ **Warning!** Never open up the appliance's frame. Possible contacts with electrical conducting parts or changes to electrical or mechanical components may represent a danger to users' safety and prejudice the correct working of the appliance.

⚠ **Warning!** Repairs and maintenance, especially of parts carrying electrical current, must only be done by technicians authorised by the manufacturer. The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage caused to people, animals or property as a result of repairs and maintenance carried out by non-authorised personnel.

⚠ **Warning!** Repairs undertaken during the guarantee period must only be done by technicians authorised by the manufacturer. If this is not the case then any damage resulting from the repair in question is excluded from the guarantee.

⚠ **Warning!** The appliance must be disconnected from the electrical current when installation and repair work is being done. To disconnect the appliance from the current, one of the following conditions must apply:

- The switchboard fuses / circuit breakers must be disconnected.
- The plug should be removed from the socket. To remove the plug from the socket do not pull on the electric cable but rather pull out the plug itself directly.

Precautions during use

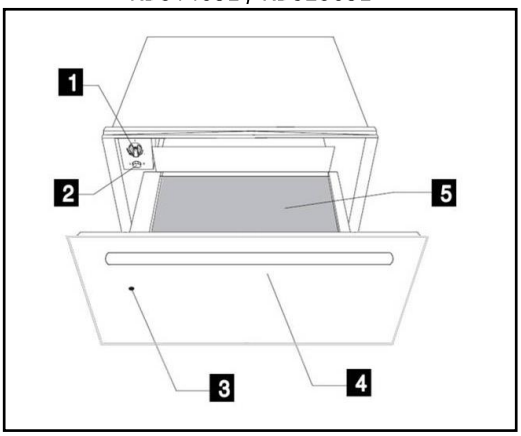
- This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.
- Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time. In this way you will avoid the risk of injuring yourself or damaging the appliance.
- The crockery warmer is solely for domestic use!
- The manufacturer does not accept responsibility for breakdowns or faults arising from improper or erroneous use of the appliance.
- Depending on the temperature selected and the operating time, the temperature inside the appliance may reach 80 °C. To take crockery out of the crockery warmer protect your hands by using oven gloves or an oven cloth.
- Take special care with children and do not allow them to play close to the appliance. If the appliance is inadvertently switched on it will heat up and may cause serious burns.
- Children should only be allowed to use the appliance without direct adult supervision if they have been given instructions on how to use the appliance safely and how to identify dangerous situations that may arise if the appliance is used in an improper manner.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. Fire danger.
- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning devices. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance's surface and components in the long term.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that the appliance is not a danger if, for example, children use it for playing.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.

APPLIANCE DESCRIPTION

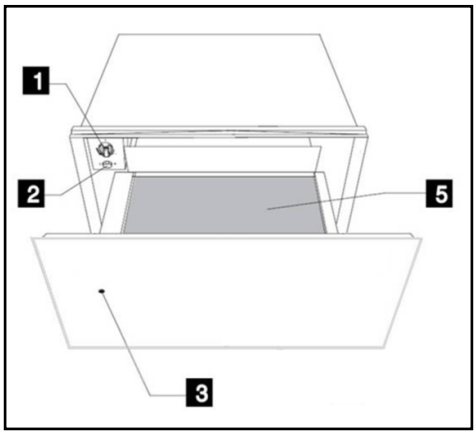
Main Components

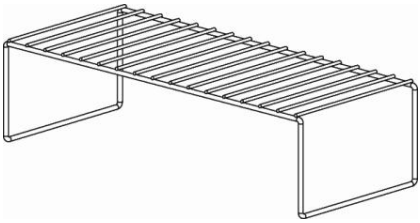
1 Function selector
2 On/Off switch
3 Control Lamp
4 Handle
5 Anti-Slip mat
6 Drawer Grid *

KD91403E / KD92903E



KD91404E





*Drawer Grid only available with the model KD92903E

How the crockery warmer works

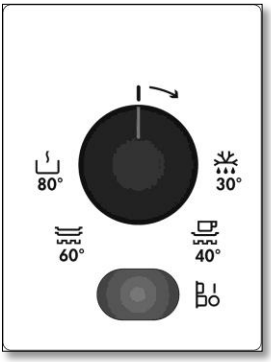
This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.
The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.
The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly.
A metal grille protects both the heating element and the fan.
The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around when the drawer is opened and closed.

USE

Before using for the first time

Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section "Cleaning and Maintenance".
Then heat the crockery warmer for at least 2 hours. For this, turn the temperature control to the maximum position (see section 'Selecting temperature").
Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.
The appliance's parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

Control Panel



The control panel has a function and the on/off switch. The control panel is only visible when the drawer is open.

Using the crockery warmer

To use the crockery warmer, proceed as follows:

- Put the crockery in the drawer.
- Select the function you want by turning the thermostat control to the desired position.
- Switch on the appliance by pressing the switch, which will light up.
- Close the drawer.

Be careful not to use too much force when closing the drawer since it may open up again. Before taking out the warm crockery you must switch off the crockery warmer by pressing the switch again.

Selecting function

By turning the thermostat control you can select temperatures between 30 and 80 °C.
Do not force the thermostat control to the left of the "0" position or to the right of the maximum position since this may damage the appliance.
As soon as the temperature selected is reached, the heating is turned off. When the temperature drops to a value below that selected, the heating is turned back on.
The temperature scale is not marked with absolute temperatures in °C but instead has symbols which correspond to the optimum temperatures for groups of crockery:

Symbol	°C	Function
	30°C	Defrosting
	40°C- 50°C	Proving dough Cups / glasses warming
	60°C- 70°C	Crockery warming Keep food warm
	80°C	Low temperature cooking Food Warming

Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery;
- Load quantity;
- How the crockery is arranged;
- Temperature setting.

It is therefore not possible to give any precise heating times.
As you use the crockery warmer more and more you will learn the best settings for your crockery.
However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting and for uniform heating of the crockery:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 12 people	40 – 45

Suggestions for the function Keep Food Warm and Food Warming:

Preheat the Warming Drawer 15 minutes to ensure the interior space has the required temperature.

Low temperature cooking 80° C

With the low temperature cooking meat can be gently prepared at low temperatures over a longer period of cooking time. The cooking time is dependent on the piece of meat's size. Use dishes made of glass, china or ceramics.

Preparation:

- Preheat the device with the dishes at 80°C for 10 minutes.
- Sear the meat in a pan using fat and place it into the heat drawer on the preheated dishes. Keep the setting at 80° C.

Table: Low Temperature Cooking (Reference Values)

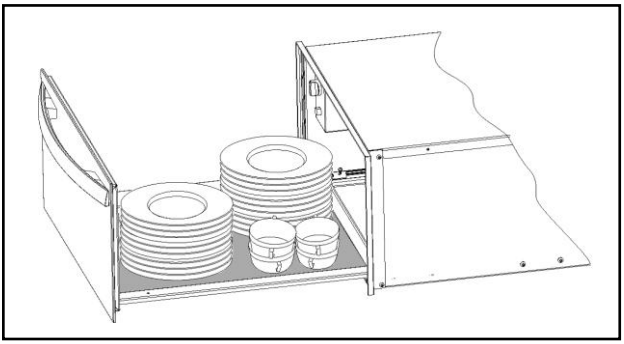
Application	Quantity	Roast gently on the cooking plate	Cooking times
Beef			
Completely rare	1kg	on all sides, on each 2min.	1hr
Rare	1kg	on all sides, on each 3min	1.25hrs
Medium	1kg	on all sides, on each 3min	1.75 hrs
Well-done	1kg	on all sides, on each 3min	2.25hrs – 2.5hrs.
Roast beef in one piece	1kg	on all sides, on each 3min	3 hrs rare 4.5 hrs medium
Veal			
Filet, whole	1kg	on all sides, on each 2min.	1.75 – 2hrs.
Loin, in one piece	1kg	on all 4 sides, on each 3min.	2 – 2.5hrs.
Roast, vat	1kg	on all sides, on each 3min.	2 – 2.5hrs.
Roast, shoulder	1kg	on all sides, on each 3min.	2.5hrs.
Porc			
Filet, whole	500-600 g	on all sides, on each 2min.	1.5hrs
Loin	600 -1000g	all around 10-15min.	2 - 3hrs
Lamb			
Gigot with haunch	2kg	on all sides, on each 4min.	3 – 4hrs
Gigot steak of the haunch	2kg	on all sides, on each 2min	0.75-1hr
Filet	400g	on all sides, on each 2min	1 – 1.25hrs.

If you wish to keep the cooked meat warm, put the setting back to 60° C. We recommend not to use the warming function for more than 1hr.

LOAD CAPACITY

Load capacity depends on the size of the crockery items:

KD 91403 E / KD 91404 E	KD 92903 E
6 persons servings	12 persons servings
6 x 24cm Dinner Plates	12 x 24cm Dinner Plates
6 x 10cm Soup Bowls	12 x 10cm Soup Bowls
1 x 19cm Serving Dish	1 x 19cm Serving Dish
1 x 17cm Serving Dish	1 x 17cm Serving Dish
1 x 32cm Meat Plates	2 x 32cm Meat Plates
or	or
20 dishes with ∅ 28 cm	40 dishes with ∅ 28 cm
or	or
80 espresso coffee cups	160 espresso coffee cups
or	or
40 tea cups	80 tea cups
or	or
…	…



CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

Warning! Cleaning must be done with the crockery warmer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the crockery warmer power supply circuit.
Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.
Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Appliance front and control panel
The crockery warmer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.
Wipe the surfaces dry using a dry cloth.
For stainless steel fronted crockery warmers, special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.
On aluminium fronted crockery warmers use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

Interior of the crockery warmer
Clean the inside of the crockery warmer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.
Wipe the surfaces dry using a dry cloth.
Avoid water entering through the air circulation opening.
Only use the crockery warmer again when it is completely dry.

Mat with non-slip surface
The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.
The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid. Dry thoroughly.
The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

WHAT SHOULD I DO IF THE CROCKERY WARMER DOESN'T WORK?

⚠ **WARNING!** Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.
Before contacting Technical Assistance, check on the following:

- The crockery doesn't heat up enough. Check whether:
  - The appliance has been switched on.
  - The appropriate temperature has been selected.
  - The air circulation orifices are covered by the crockery.
  - The crockery was left to heat up for sufficient time.
- **Heating time depends on several factors, such as, for example:**
  - Crockery material type and thickness.
  - Quantity of crockery.
  - How the crockery is arranged.
- **The crockery doesn't heat up at all. Check whether:**
  - You can hear the noise of a fan. If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.
  - The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.
- **The crockery is heating up too much:**
  - The temperature selector is broken.
- **The on/off switch does not light up:**
  - The switch's pilot light has blown.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter:
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALTSVERZEICHNIS

17 Installationsanleitung
19 Sicherheitshinweise
21 Gerätebeschreibung
22 Bedienung
25 Fassungsvermögen
26 Reinigung und Pflege
27 Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?
28 Einbau

Die folgenden Symbole werden in diesem Handbuch verwendet:

Wichtige Informationen für ihre persönliche Sicherheit wie auch Informationen darüber wie das Gerät benutzt werden soll um es nicht zu beschädigen.

Allgemeine Informationen und Tipps.

Informationen über Umwelt.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vor der Installation

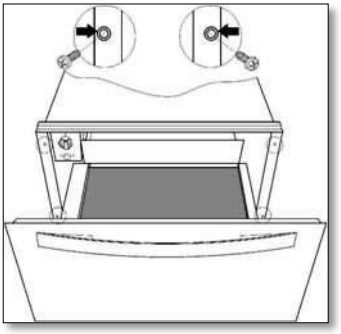
Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

⚠ **Achtung!** Die Vorderseite der Schublade kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes Ofens vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.
Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

⚠ **Achten Sie** darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist, ausserhalb der Gerätenische.
Der Geschirrwärmer darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegeben Geräten eingebaut werden. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

Einbau
Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.
Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung.
Die wichtigen Masse für den Einbau werden in "mm" **auf den letzten Seiten** dargestellt.
Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.
3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



Elektroanschluss

Der Elektroanschluss muss von einem qualifizierten Techniker gemäß der geltenden Gesetzgebung durchgeführt werden.
Vor Anschluss der Wärmeschublade an das Hauptnetz muss sichergestellt werden, dass Spannung und Frequenz des Hauptnetzes den Angaben des Typenschilds entsprechen. Dieses befindet sich im Innern des Heizblocks.
Der Elektroanschluss erfolgt über einen allpoligen Schalter, der für die entsprechende Stromstärke geeignet ist. Dieser Schalter sollte einen Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten aufweisen, sodass eine Unterbrechung im Notfall bzw. bei einer Reinigung der Wärmeschublade möglich ist. Falls für den Elektroanschluss ein Stecker verwendet wird, so muss nach der
Installation der Zugriff auf diesen Stecker gewährleistet sein.
Der Anschluss muss mit einer angemessenen Erdung gemäß dem geltenden Vorschriften ausgestattet sein.

⚠ **ACHTUNG: DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS GEERDET SEIN.**
Das Auswechseln des biegsamen Stromkabels an der Wärmeschublade sollte nur von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter vorgenommen werden, da hierfür besonderes Werkzeug erforderlich ist.
Der Hersteller und der Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen infolge der Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung zugefügt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ **Achtung!** Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.

⚠ **Achtung!** Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

⚠ **Achtung!** Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

⚠ **Achtung!** Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.
Achtung! Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.

⚠ **Achtung!** Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

⚠ **Achtung!** Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

⚠ **Achtung!** Bei Installations- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Netz getrennt sein. Das Gerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

- die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
- die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist. Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

⚠ **Vorsichtsmaßnahme während Benutzung**

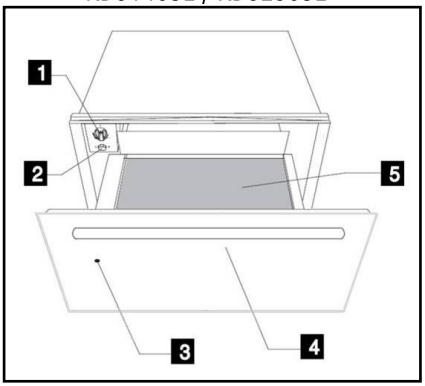
- Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.
- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person. Kinder müssen Überwacht werden um sicher zu stellen, dass Sie nicht mit dem Gerät Spielen.
- Das Gerät kann im Innenraum je nach gewählter Temperatur und Benutzungsdauer bis zu ca. 80 °C heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen des erwärmten Geschirrs bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Beachten Sie, dass Kinderhaut erheblich empfindlicher auf hohe Temperaturen reagiert. Hindern Sie daher Kinder daran, mit dem Gerät zu spielen. Bei versehentlichem Einschalten erwärmt sich das Gerät, und es kann zu Verbrennungen kommen.
- Kinder dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht benutzen, wenn Ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher bedienen können.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25kg.
- Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände im Gerät auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.
- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.
- Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.
- Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- ⚠ **Warnung!** Zugängliche Teile können während der Benutzung heiß werden. Kinder fernhalten.

GERÄTEBESCHREIBUNG

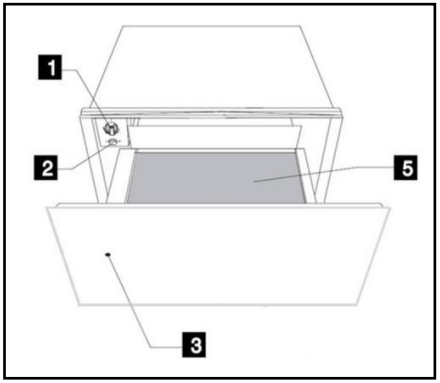
Hauptkomponenten

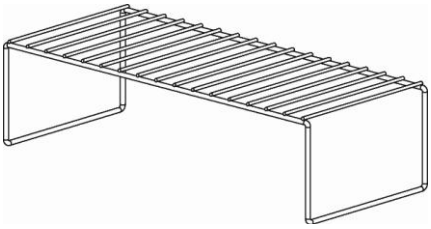
1 Funktionswähler
2 EIN-/AUS-Schalter
3 Kontrolllampe
4 Griff
5 Antirutschauflage
6 Rost für Schublade

KD91403E / KD92903E



KD91404E





*Rost für Schublade nur mit dem Model KD92903E erhältlich

Bedienprinzip

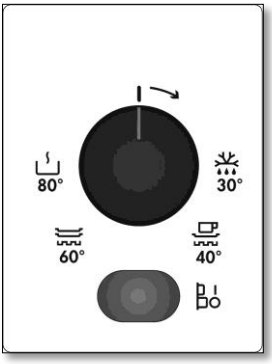
Dieses Gerät verfügt über ein Heißluftsystem. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Heizkörpers optimal in der Schublade.
Das Thermostat ermöglicht die Bestimmung und Überwachung der gewünschten Geschirrtemperatur.
Durch die entstehende Luftzirkulation wird das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.
Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse.
Der Boden der Geschirrschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:
Wischen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocken Sie es anschließend, entsprechend die Hinweise „Reinigung und Pflege".
Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturknebel auf Maximum (siehe Kapitel "Temperatur wählen").
Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche.
Die Bauteile sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Bedienelemente



Die Bedienelemente bestehen aus dem Funktionswähler und dem Ein-/Aus- Schalter. Sie sind nur sichtbar, wenn die Geschirrschublade geöffnet ist.

Bedienprinzip

Um die Wärmeschublade zu verwenden verfahren wie folgt:

- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Um die Funktion zu wählen, bitte drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Position.
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des EIN-/AUS-Schalters ein. Der Schalter leuchtet auf.
- Schließen Sie die Schublade.

Beachten Sie, dass sich die Schublade wieder öffnen kann, wenn sie mit übermäßigem Schwung geschlossen wird. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das erwärmte Geschirr entnehmen.

Funktion wählen

Der Funktionswähler ermöglicht die stufenlose Einstellung der Temperatur zwischen ca. 30 und 80 °C.

Den Funktionswähler nur linksherum bis zur Position "0"drehen oder nach rechts bis zum Anschlag, den sonst wird der Wähler zerstört.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung ab. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Heizung wieder ein.

Auf der Temperaturskala sind keine absoluten Temperaturwerte in °C markiert, sondern Symbole, die die optimale Temperatur für die jeweilige Geschirrgruppe darstellen:

Symbol	°C	Funktion
	30°C	Antauen
	40°C- 50°C	Teig gehen lassen Tassen/Gläser vorwärmen
	60°C- 70°C	Geschirr vorwärmen
	80°C	Speisen warm halten Speisen Erhitzen

Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

Bei der Einstellung auf der Position und um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen können folgende Werte als Anhaltspunkte genannt werden:

Fassungsvermögen	Zeit (min)
Geschirr für 6 Personnen	30 – 35
Geschirr für 12 Personnen	40 – 45

Vorschlähe für die Funktion Speisen warmhalten:

Heizen Sie das Gerät grundsätzlich 15 Minuten vor, um sicherzustellen, dass im Innenraum die erfoderliche Temperatur vorliegt.

Niedertemperaturgaren 80°C

Beim Niedertemperaturgaren lässt sich Fleisch bei niedrigen Temperaturen schonend über eine längere Garzeit zubereiten.
Die Gardauer ist abhängig von der Grösse des Fleischstückes.
Verwenden Sie Geschirr aus Glass,Porzelan oder Cheramik

Zubereitung:

- Heizen Sie das Gerät mit dem Geschirr bei 80°C für 10 Minuten vor.
- Das Fleisch in einer Pfanne mit Fett scharf anbraten und auf dem vorgewärmten Geschirr in die Wärmeschublade stellen. Einstellung bleibt bei 80°C.

Tabelle: Niedertemperaturen (Referenzwerte)

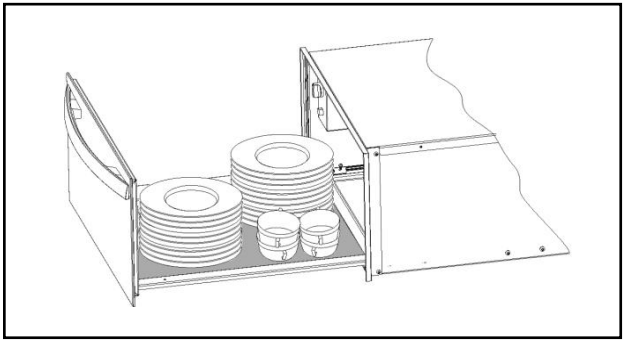
Anwendung	Menge	Anbraten auf der Kochstelle	Garzeiten
Rind			
Ganzbleu	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 Std.
Nicht ganz durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1 ¼ Std
À point	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1 ¾ Std
durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 ¼ - 2 ½ Std
Roastbeef am Stück	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	3 Std blutig 4.5 Std. rosa
Kalb			
Filet, ganz	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 ¾ - 2 Std
Karree am Stück	1kg	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 ¼ - 2 ½ Std
Braten, Stotxen	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 - 2 ½ Std
Braten Schulter	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 ½ Std.
Schwein			
Filet, ganz	500-600 g	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 ½ Std.
Karree am Stück	600 -1000g	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 –2 ½ Std
Lamm		Rundherum 10-15 min	2–3 Std
Gigot mit Keule	2kg		
Gigotsteak aus Keule	2kg	Auf allen Seiten je 4 Min.	3-4 Std.
RückenfiletFilet	400g	Auf beiden Seiten je 2 Min.	¾ - 1 Std

Wenn Sie das gegarte Fleisch warm halten wollen, stellen Sie auf Einstellung 60°C zurück. Wir empfehlen nicht länger als 1 Std Warmzuhalten.

FASSUNGSVERMÖGEN

Das Fassungsvermögen hängt von der Größe der Geschirrstücke ab:

KD 91403 E / KD 91404 E	KD 92903 E
Geschirr für 6 Personnen	Geschirr für 12 Personnen
6 x 24 cm flache Teller	12 x 24 cm flache Teller
6 x 10 cm Suppenteller	12 x 10 cm Suppenteller
1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller
1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller
1 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller
oder	oder
20 Teller mit ∅ 28 cm	40 Teller mit ∅ 28 cm
oder	oder
80 Espressotassen	160 Espressotassen
oder	oder
40 Teetassen	80 Teetassen
oder	oder
…	…



REINIGUNG UND PFLEGE

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.
Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Stirnseite und Bedienblende
Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.
Für Wärmeschubladen mit Edelstahlvorderseite können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.
Benutzen Sie bei Wärmeschubladen mit einer Aluminiumvorderseite ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Innenraum
Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab. Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher. Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

Antirutschauflage
Die Antirutschauflage kann zur Reinigung des Schubladenbodens herausgenommen werden.
Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab. Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

WAS IST IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG ZU TUN?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

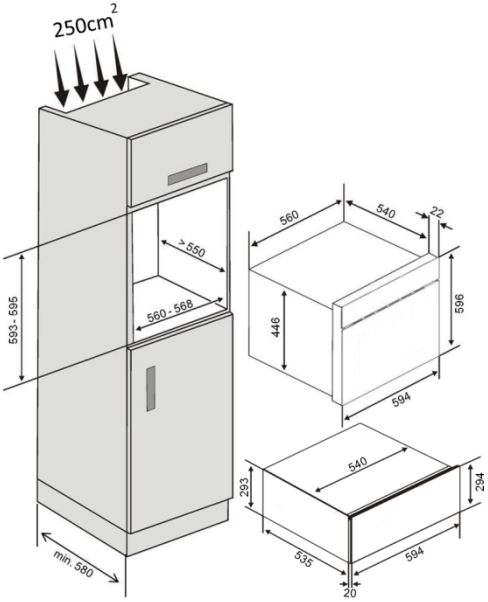
- **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend?** Prüfen Sie, ob:
  - das Gerät eingeschaltet ist.
  - die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
  - Sie die Austrittsöffnungen durch große Platten oder Schüsseln verdeckt haben.
  - Sie das Geschirr lange genug erwärmt haben.
- **Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:**
  - Material und Dicke des Geschirrs
  - Beladungsmenge
  - Beladungsanordnung
  - Temperatureinstellung
- **Das Geschirr erwärmt nicht?** Prüfen Sie, ob:
  - Sie ein Gebläsegeräusch hören.

Falls das Gebläse läuft, ist der Heizkörper defekt. Falls das Gebläse nicht läuft ist das Gebläse defekt.

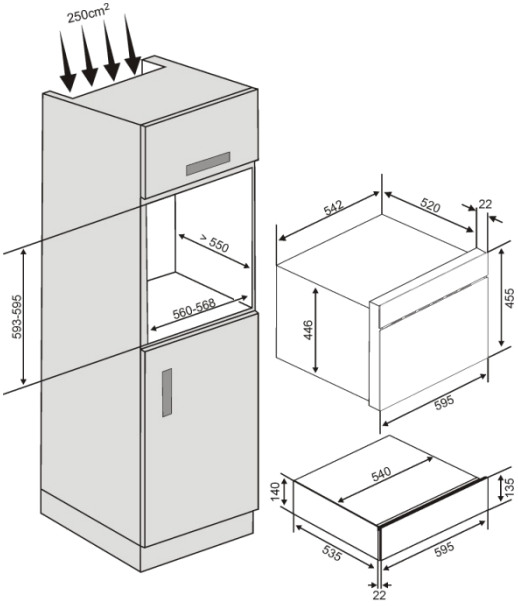
  - die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.
- **Temperatur lässt sich nicht mehr regeln.**
  - Der Temperaturregler ist defekt.
- **Beim Einschalten des Gerätes leuchtet der Ein-/Aus-Schalter nicht?**
  - Die Kontrolllampe des Schalters ist defekt.

INSTALLATION/ EINBAU

KD 92903 E



KD 91403 E / KD 91404 E



EN

BEWARE! If the door of the oven, when opening interferes with the drawer´s frame, it is necessary to insert some spacers for a maximal total height of 5mm".

DE

ACHTUNG! Wenn die Tür des Backofens beim Öffnen der Schublade mit dem Rahmen der Schublade stösst, bitte legen Sie einige Abstandshalter für eine Gesamthöhe von max 5 mm.

www.aeg-electrolux.com/shop

943306

CE